

## DAFTAR PUSTAKA

- A'yunina, Q., 2021. Pengawasan Mutu PEengalengan Jamur Kancing (*Agaricus Bisporus*) Di PT Suryajaya Abadiperkasa Probolinggo, Jawa Timur.
- Achmad, I., Mugiono, S.P., Tias Arlianti, S.P. and Chotimatul Azmi, S.P., 2011. *Panduan lengkap jamur*. Penebar Swadaya Grup.
- Clegg, K. Mary. 1966. Citric Acid and The Browning of Solutions Containing Ascorbic Acid. *Journal Science Food Agricultural* Vol. 17.
- Fajarwati, N.H., Parnanto, N.H.R. and Manuhara, G.J., 2017. Pengaruh konsentrasi asam sitrat dan suhu pengeringan terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris manisan kering labu siam (*Sechium edule Sw.*) Dengan pemanfaatan pewarna alami dari ekstrak rosela ungu (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), pp.50-66.
- Harahap, S.M., 2022. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dan Tepung Maizena Pada Pembuatan Saus Cream Jamur Kancing (*Agaricus bispora*)(Doctoral dissertation)
- Ichniarsyah, A.N., Widiono, E. and Purboningtyas, T.P., 2021. Uji Kinerja Mesin Pengiris Singkong Tipe Vertikal Performance Test of Cassava Slicing Machine (Vertical Type). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* Vol, 10(4), pp.530-536.
- Kamila, R., & Firdaus, M. W. (2017). *Laporan Praktikum Acara 1: Blanching*.
- Lehninger, A., L. 1982. *Dasar-Dasar Biokimia*. Penerjemah: M. Thenawijaya. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Muharnif, M., Syaputra, S.A. and Harahap, M., 2021. Review Mesin Pengiris Kerpiki Singkong Untuk Home Industri ATDS *Saintech Journal Of Engineering*,2(2),pp.29-37.
- Suaniti, N.M., 2007. Pengaruh EDTA dalam penentuan kandungan timbal dan tembaga pada kerang hijau (*Mytilus viridis*). *EcotropHic*, 2(1), p.376322.

- Suhaenah, A. and Nuryanti, S., 2017. Skrining fitokimia ekstrak jamur kancing (*Agaricus bisporus*). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 4(1), pp.199-204.
- Triwahyuningsih, H., 2017. *Strategi Pengembangan Pasar Industri Kecil Keripik Jamur Kancing (Agaricus Biporus) di Kabupaten Wonosobo* (Doctoral dissertation, Agribisnis-Fakultas Pertanian).
- Tonon, R.V., Brabet, C. and Hubinger, M.D., 2010. Anthocyanin stability and antioxidant activity of spray-dried açai (*Euterpe oleracea* Mart.) juice produced with different carrier agents. *Food research international*, 43(3), pp.907-914.
- Wiardani, I., 2010. *Budidaya jamur konsumsi*. Penerbit Andi.
- Widianty, E., 2016. Pengaruh Jenis Kemasan dan Jumlah Perforasi Kemasan Terhadap Karakteristik Jamur Champignon (*Agaricus bisporus*) yang disimpan pada Suhu Rendah (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Winarno, F.G. 1990. Teknologi fermentasi. Proyek Pengembangan Pusat Fasilitas Bersama Antar Universitas, PAU Pangan dan Gizi, UGM. Yogyakarta.